

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 32 Bydgoszcz, 6. August Bromberg 1939

Pflanzenschutz im August in Feldern und Gärten.

Wo Hafer und Gerste unter der Fritfliege litten, da empfiehlt sich sofortiger Stoppelumbruch, da die aus dem Ausfall entstandenen Pflänzchen stark angegangen werden und durch Unterpflügen Mitte September als Fangpflanzen dienen.

Der Fritfliege wegen muß man beim Wickenroggen-Gemenge die Sandwicke um den 20. August, den Roggen aber erst vier Wochen später drillen.

Gegen die Nematoden, das Stockälchen, den Drahtwurm, den Kleeteufel usw. kann man dem Boden ein Desinfektionsmittel zusetzen, wo man den Herbst als Teilbrache benutzt.

Sobald sich in den Kartoffelfeldern die ersten Anzeichen der Krautfäule bemerkbar machen, spritze man vorbeugend mit Kupferkalkbrühe. Wenn sich bei feuchter Witterung auf den Unterseiten der Blätter ein weißlicher Schimmel und süßlicher Geruch zeigen, dann hat man es mit dieser seuchenhaften Krautfäule zu tun, die aber auch auf die Knollen übergeht.

Auch bei den Rüben empfiehlt sich solch vorbeugendes Spritzen gegen Rost und Blattbräune, während man die Rübenblattwespe mit Seifenlösung, Dufourscher Brühe oder einfach durch Bestäuben mit Kalk oder Thomasmehl bekämpft.

Die Zuckerrübe sollte, wie Hafer und Raps, am besten nur alle vier Jahre auf demselben Felde wiederkehren. Sonst vermehrt sich die Rübennematode zu sehr und der Acker wird „rübenmüde". Da dünge man wenigstens kräftig mit Kalisalzen oder Branntkalk, wodurch die Nematoden größtenteils abgetötet, die Pflanzen aber gekräftigt werden.

Auf Wiesen, deren Narbe von Engerlingen beschädigt ist, werden sogar Mengen von 20 Doppelzentner Branntkalk und 5 Doppelzentner Kainit empfohlen und gegen die Schnakenlarven, die auch „Wiesenwürmer" genannt werden, streut man eine feuchtkrümelige Mischung von 25 Kilogramm Weizenkleie und 1 Kilogramm Schweinfurter Grün je Hektar. Schon einmaliges Streuen soll bis zu 400 Larven auf 1 Quadratmeter getötet haben!

Im Garten

gibt es ähnliche Schädlinge, die Haarmücken. Durch vermehrte Anwendung von Kali, Phosphorsäure und Kalk lassen sie sich bekämpfen.

Die Kohlweißlinge werden in manchen Jahren zu einer wahren Plage. Da heißt es, beizeiten dagegen anzugehen. Schon die leuchtendgelben Eihäufchen zerdrücke man oder bepinsele sie mit Spiritus oder Dufourscher Lösung. Sind die Raupen schon zu zahlreich geworden, so hilft nur noch ein Bespritzen mit 2prozentiger Schmierseifenlösung oder mit einer Brühe, die auf 100 Liter Wasser 2 kg Kalk und 3 kg Kochsalz enthält.

Wo man aber an träge gewordenen Kohlweißlingsraupen Häufchen gelber Wollpüppchen sieht, da schone man sie, denn sie gehören den Schlupfwespen an, die mit uns an einem Strange ziehen. Sogar ausländische Schlupfwespenarten hat man deshalb in Deutschland einzubürgern versucht.

Außer dem großen Kohlweißling gibt es noch den kleinen, der aber seine Eier leider einzeln an die Blattunterseiten legt, so daß man mehr Arbeit mit ihm hätte, wenn er nicht so selten wäre.

Die Schwärze des Meerrettichs und Selleries begünstige man nicht durch einseitige Anwendung von organischem Stickstoff oder durch zu häufigen Anbau auf demselben Felde.

Im Weinbau kommt eine Bespritzung mit Kupferkalkbrühe gegen den falschen Mehltau (Peronospora) oder mit Insektengiften gegen den Traubenwickler nur noch im ersten Monatsdrittel in Betracht, denn wir wollen doch schließlich einwandfreie Weintrauben genießen.

Fanggürtel an den Obstbaumstämmen sind jetzt sehr „gesucht", so daß man sie öfters nachsehen sollte. Selbstverständlich wird nur das einwandfreie Fleisch der Fallapfel zu Marmelade verwendet.

Dipl.-Landw. Lic.

*

Mehr Futter durch Maisanbau!

Die Maisanbaufläche hat sich von Jahr zu Jahr ständig vergrößert, so daß heute mit Recht behauptet werden kann, der Körnermais ist das Futtergetreide der mittleren und leichten Böden geworden. Auf diesen ist der Körnermais in Ertrag und Nährstoffgehalt jeder anderen Getreideart überlegen. Ein Hektar Mais liefert im Durchschnitt 30 dz Körner. Das entspricht einer Erzeugung von 9 dz Schweinen, einem Jahresfutter für zwei Pferde oder — wenn man diese Körnermenge in der Geflügelhaltung als Futter verwertet — einer Erzeugung von 13 700 Eiern. Hafer dagegen, das Futtergetreide, das heute meist durch den Körnermais verdrängt wird, liefert als Hektarertrag 19,5 dz Körner, die einer Erzeugung von 4,3 Schweinen, einem Jahresfutter für ein Pferd oder 6000 Eiern entsprechen.

Mit dieser Gegenüberstellung, die im Haus der Pflanzenzucht auf der 5. Reichsnährstandsausstellung in Leipzig zu sehen war, wird die Überlegenheit des Körnermaises gegenüber anderen Futtergetreidearten genügend gekennzeichnet. Der Körnermaisanbau ermöglicht stärkere Viehhaltung, denn er vergrößert infolge seiner höheren Hektarerträge die wirtschaftseigene Futtergrundlage. Außerdem — und das ist ein besonderer Vorteil des Anbaues von Körnermais — macht er durch seinen höheren Ertrag und Nährstoffgehalt Flächen frei für andere Kulturpflanzen.

Uradel im Gemüsereich.

Die Artischocke hebt den Durst — Kohl macht wieder nüchtern — Kohlsaft mit Rosinen gegen Heiserkeit — Der Zwiebelschwur

Von H. S. Auerbach.

Schon mit dem Ausgang des Frühjahrs waren die ersten Gemüse auf dem Markt erschienen; sie brachten eine willkommene Abwechslung in den üblichen Speisezettel. Der edle Spargel eröffnete den Reigen, und bald folgten ihm die mehr oder weniger „vornehmen" Arten in bunter Folge. Von ihnen können manche, was das Alter ihres Geschlechts betrifft, auf eine Anzahl von Jahren zurückblicken, um die viele auf ihren Stammbaum stolze Adelsgeschlechter sie beneiden würden.

Da ist zum Beispiel der ganz gewöhnliche Kohl, der in der Wertschätzung des Menschen seit Alters außerordentlich geschwankt hat. Lange galt er als ein geradezu plebejisches Gemüse, seit kurzem hat er wegen seines Reichtums an Vitaminen wieder sehr an Beliebtheit gewonnen. Bei den alten Griechen stand der Kohl in hohem Ansehen. Nach der Sage entstand er aus dem Jupiters Stirn bedeckenden Schweiß, als der Göttervater angestrengt über den Sinn zweier einander widersprechender Orakelsprüche nachdachte. Auch die Römer führten es auf den allgemein verbreiteten Kohlgenuß zurück, daß sie ihre Rasse durch sechs Jahrhunderte stark und kräftig erhielten. Das Gemüse galt als besonders heilsam für Magen und Sehnen, als leicht verdaulich und die Sinne schärfend. Starke Trinker aßen es roh, um wieder nüchtern zu werden. Auch gegen Gicht und Lähmungen sollte Kohl gut sein.

Kohlsaft mit Honig gebrauchten Griechen und Römer als Augensalbe; eine Einreibung damit heilte auch geschwollene Mandeln und Quetschungen. Mit Ziegenmilch, Salz und Honig sollte dieser Saft einen steifen Nacken, und roh mit Essig, Honig, Rauten, Pfefferminz und Laserkraut vermischt Kopfschmerzen und Gicht vertreiben. Redner nahmen Kohlsaft mit Rosinen als Mittel gegen Heiserkeit.

Die Alten kannten bereits verschiedene Kohlsorten, z. B. den Weißkohl, Wirsing und auch Rosenkohl. Selbst Blumenkohl wird schon früh erwähnt; der betreffende Chronist nennt ihn zwar die süßeste und lieblichste Kohlsorte, aber ohne Wert in der Medizin, schädlich für Nieren und schwer verdaulich.

Im Gegensatz zum Kohl zählt die Artischocke auch heute noch zu den Aristokraten im Gemüsereich, trotz ihrer nahen Verwandtschaft mit der gemeinen Distel. Schon Plinius nennt die Artischocke das „kostbarste aller Gartenkräuter". Die Vornehmen aßen Artischocken in Honig und Essig eingelegt und mit dem teuren Laserkraut und Kümmel angerichtet. Wer es sich leisten konnte, verwandte ihren Saft nicht selten als Haarwasser und aß die Wurzeln, um tüchtig Durst zu bekommen.

Auch der Spargel stand bei den Alten hoch im Ansehen. Lange als Unkraut betrachtet, das er von Hause aus ja auch ist, kam der Spargel zuerst um 200 vor Christus als leckeres Gericht auf die Tafel des römischen Schlemmers. Zur Zeit des Plinius stand seine Kultur schon auf hoher Stufe. Besonders rühmte man neben seinem Wohlgeschmack seine Eigenschaft als Appetitreizer.

Steckrüben, rote Rüben und Rettiche wurden von den Griechen so sehr geschätzt, daß sie als Opfergabe im Apollotempel zu Delphi zugelassen waren. Ihre Rangordnung geht aus der Tatsache hervor, daß die erstgenannten in erzenen, die roten Rüben in silbernen und die Rettiche in goldenen Schalen dem Gotte dargeboten wurden. Letztere stammen vermutlich aus China, ihre Kultur ist aber auch in Europa schon uralt. Anfangs wurden sie gekocht gegessen, später empfahlen römische Ärzte ihren Genuß in rohem Zustande mit Salz vor dem ersten Frühstück. Ein aus Rettichen gewonnener Syrup diente als Mittel gegen Keuchhusten und Brustschmerzen.

Im alten Griechenland kannte man weiße und schwarze Rüben und aß sowohl deren Blätter als auch die Wurzeln. Rübenblätter wurden sogar dem Salat vorgezogen, obgleich letzterer wegen seiner erfrischenden und kühlenden Wirkung geschätzt wurde. Grüner Salat stand alten Berichten zufolge schon um 500 vor Christus auf der Tafel der persischen Könige. Die Römer pflegten ihn dagegen zu kochen. Er war hier schwarz, und sein milchiger Saft galt als ein sehr wirksames Schlafmittel.

Erst in den letzten Jahrzehnten erscheinen bei uns Pilze in größeren Mengen auf dem Markt. Die Alten kannten sie lange und schätzten die so schmackhaften Schwämme hoch ein. Plinius schreibt: „Das neueste Mittel unserer Feinschmecker, ihren Appetit zu reizen und sich zu ungewöhnlichen Eßleistungen zu befähigen, sind gekochte Pilze". Mit ihrer Beliebtheit war es indessen mit dem Tode des Tiberius für lange Zeit vorbei, der, wie man annahm, von seiner Gattin Agrippina durch Pilze vergiftet wurde.

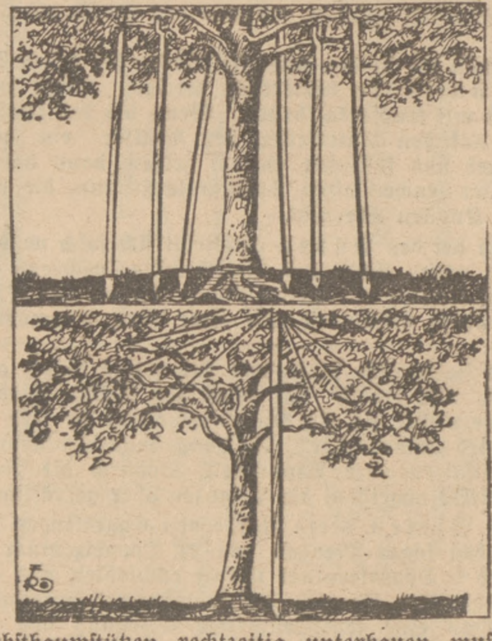
Eins der ältesten Gemüse ist die aus Ägypten stammende Zwiebel. Besonders feierliche Eide wurden noch von den Ptolemäern auf eine Zwiebel geleistet, und diese galt als so unentbehrliches Nahrungsmittel, daß, wie wir aus der Bibel wissen, das Volk Israel gegen Moses zu murren begann, als in der Wüste die beliebten Knollenfrüchte fehlten. Auch die Möhre kann auf eine sehr lange Geschichte zurückblicken. Neueren Datums ist dagegen der Spinat, der zuerst in England 1568 auftauchte. Ebenso die dort viel verbreitete, bei uns weniger bekannte Eierpflanze, die um 1700 aus Indien kam. Endlich auch der neuerdings sich immer größerer Beliebtheit erfreuende Spargelkohl und die erst in den letzten Jahrzehnten bei uns bekanntgewordene, aus Südamerika stammende Tomate.

Obst- und Gartenbau.

Vom Stützen reichtragender Obstbäume.

Wir haben in diesem Jahre wieder mal einen reichen Fruchtbehang an den Obstbäumen. Da ist das rechtzeitige Stützen der Kronenäste von größter Bedeutung, da sonst leicht ein Zusammenbrechen der reichbehangenen Äste und ein nicht wieder gutzumachender Schaden entstehen könnte.

Dieses Stützen der Kronenäste erfolgt in der Regel durch gegabelte Stangen, die unter die Kronenäste geschoben werden und diesen den zum Tragen der Obstmassen erforderlichen Rückhalt geben. Bei längeren Ästen wird man sogar zwei oder auch drei Stützen brauchen, wie man überhaupt die Krone größerer Obstbäume mit einer ganzen Anzahl



von Obstbaumstützen rechtzeitig unterbauen muß. Diese Obstbaumstützen fertigt man sich aus Kiefernstangen leicht selbst an und hebt sie nach der Ernte für den späteren Gebrauch wieder auf.

Das Abstützen der Kronenäste kann man aber auch durch ein Aufbinden oder (besser gesagt) Aufhängen (Abbildung 2) dieser Äste vornehmen. Zu diesem Zwecke wird zunächst mitten in den Baum eine hohe, über die Krone emporragende Stange gestellt, an welcher oben eine genügende Anzahl von Trageleinen oder starke Bindfäden befestigt sind, an denen dann die einzelnen Äste hochgebunden werden.

Es ist letzten Endes gleich, welche dieser beiden Methoden man anwendet, aber das Stützen der reichtragenden Obstbäume sollte immer rechtzeitig geschehen.

Gartenmeister Karl Erwig.

Geräte zur Erleichterung der Obsternte.

Verschiedene Geräte erleichtern eine sachgemäße Obsternte:

1. Der Pflückhaken. Diesen können wir uns aus Holz oder auch aus Draht selbst anfertigen. Er tut uns beim Heranziehen weit abhängender Zweige gute Dienste.

2. Der Obstpflücker ist ein unentbehrliches Gerät, um hochhängende, besonders schöne Äpfel und Birnen ohne Beschädigung herunterholen zu können. Es gibt zwei Arten von Obstpflückern: einmal solche, die mit einem Säckchen zum Hereinfallen der Früchte versehen sind und in welche man gleich eine größere Anzahl von Früchten pflücken kann,



und solche Obstpflücker, die mit einer Vorrichtung zum Festhalten der Frucht versehen sind und mit denen man jede Frucht gesondert herunterholen muß.

3. Die Obstleitern. Für größere Obstbäume verwendet man entweder Steigeleitern oder auch besonders angefertigte Obstleitern, die oben spitz zulaufen, damit man sie ohne Kronenbeschädigung überall in den Baum stellen kann, die aber unten breit sind, damit sie auch sicher auf der Erde stehen. Besonders empfehlenswert sind besondere Pflückgestelle, die beim Obsternten an Spalieren und sonstigen Formbäumen gute Dienste tun und auch zum Stützen und Schneiden der Obstbäume gebraucht werden.

4. Der Pflückkorb. Zum Obstpflücken verwendet man einen flachgearbeiteten, innen ausgepolsterten Korb, den man bequem umhängen kann und in den man die Früchte hineinlegt, ohne daß sie Druckstellen bekommen.

Gartenmeister Karl Erwig.

Viehzucht.

Zweckmäßige Fütterung im August.

Ob eine Zufütterung des Weide-Milchviehs erforderlich ist, richtet sich nach den Milchleistungen. Es wäre natürlich leicht, einen Ausgleich durch Vergrößerung der Weideflächen je Tier zu schaffen. Das ist aber unzweckmäßig, wenn wir einen genauen Futtervoranschlag aufgestellt haben. Die Weide bessert sich außerdem gewöhnlich ab August. Nicht in allen Fällen wird also eine Zufütterung erforderlich sein. Bei einem Mangel wird man zunächst die altmelken Tiere in den Stall nehmen. Reicht der Weidebestand auch für die übrigen nicht aus, so wird man je Kilogramm zusätzlicher Milchleistung 50 g Eiweiß verabfolgen, denn man kann damit rechnen, daß in 1 kg Grünfutter 10 bis 20 g verdauliches Eiweiß enthalten sind. Dazu kommen bei Gräsern rund 100 g Stärkewert, während je Kilogramm Milch etwa 250 g benötigt werden. Das ist der Grund dafür, daß sich das Vieh auf der Weide oder mit Grünfutter leicht „aufmästet", denn ihm werden mehr Fettbildner (Stärkewerte) als erforderlich zugeführt.

Wo mit dem Rauhfutter genau gerechnet werden muß, wird man also Einsparungen vornehmen und den Ausgleich der zur Milchbildung unbedingt erforderlichen Eiweißstoffe durch Trockenfutter (Ölkuchen, Kleie) vornehmen. Das ist besonders bei Sandböden zu beachten, wo die Futterwüchsigkeit an sich geringer ist. Ein Punkt darf aber auf keiner Weide vergessen werden: nach Abtrieb oder Räumung der Koppel sind die Fladen zu verteilen, Mineraldünger zu streuen und die vom Vieh verschmähten Unkräuter zu vernichten. Hierbei können auch die Schafe helfen. Selbst die Ziege läßt sich zur Bekämpfung von Scharfgarbe, Storchschnabel, Distel und Spitzwegerich heranziehen, und Schafe eignen sich zur Abhütung der Stoppelfelder. Sie vernichten dort die meisten Unkräuter.

Wichtig ist die Voraussorge für das nächste Futterjahr. Zur Verfütterung im Frühjahr wird auch auf leichteren Böden der Inkarnatklee sehr gute Dienste leisten, der hier vielfach an die Stelle der Serradella treten kann. Nur reiner Sand- und Moorboden scheidet für ihn aus. Er ist nicht so empfindlich wie der Rotklee, steht ihm aber dafür im Futterwert ein wenig nach. Die Saatvorbereitung macht keine großen Schwierigkeiten, es genügt ein Gang mit dem Schälpflug oder dem Grubber. In einem günstigen Herbst kann sogar der Inkarnatklee zu üppig werden, dann ist etwa im September oder Oktober ein leichtes Überweiden erforderlich, um Auswinterungsschäden zu vermeiden.

Dr. E. Feige.

Geflügelzucht.

Der „echte" Hahn auf dem Wirtschaftshofe.

Die Forderung, daß den Hennen eines Hofes, der etwas einbringen soll, alle zwei Jahre fremde Rassehähne beigegeben werden müssen, hat sich jetzt fast überall durchgesetzt. So manche Bauernfrau zeigt Besuchern mit sichtlichem Stolze ihre „echten" Hähne, die sie sich zu mäßigem Preise angeschafft hat. An den meisten dieser Hähne wird wohl ein Züchter, der auf Ausstellungstiere hält, etwas auszusetzen haben. Aber auf kleine Mängel, „Schönheitsfehler", kommt es doch bei diesen Hähnen wirklich nicht an. Was tut es z. B., wenn der Kamm vorn Quetschfalten hat, die Ohrscheiben, statt weiß zu sein, gelblich erscheinen, in den Schwingen schilfige Federn sind und dergleichen mehr? Das alles ist kein Grund, solche Hähne vom Bauernhofe auszuschließen. Die Hauptsache ist doch, daß der Hahn von kräftigem Bau und feurig ist und im übrigen seine Rasse als solche klar erkennen läßt. Derartige „echte" Hähne machen sich auf dem Geflügelhofe bezahlt.

Schorwitz.

Gänse und Enten im Hochsommer.

Gänse: Der Verkauf der Frühjunggänse hat jetzt begonnen. Da werden denn vielfach die größten jungen Gänse verkauft, die sicher gute Zuchtgänse geworden wären. Das ist verkehrt! Jeder Züchter muß jeweils das Beste für sich behalten, will er für die Folge erfreuliche Zuchtergebnisse haben. — Das Rupfen der Gänse sollte nur kurz vor der Mauser geschehen, aber auch nur bei solchen Jungtieren, welche die Besitzerin „gehen lassen" will. Bei solchen, die demnächst geschlachtet werden sollen, ist es nicht angebracht. — Die umherfliegenden oder am Boden liegenden Federn sind tagsüber öfters zu sammeln und trocken aufzubewahren. Als vollausgereifte Federn sind sie wertvoll. — Zeigen sich, zur Hauptsache infolge regnerischen Wetters, Wucherungen im Halse der Junggänse, so empfehlen wir dagegen Pinselungen, mit Zitronensaft.

Enten: Gerade bei der Haltung der sogenannten Landenten ist es geboten, jetzt junge, fremde Erpel zu beschaffen, um so zu verhüten, daß die Enten körperlich zu klein und zu empfindlich werden. Freier Auslauf zum Wasser tut solchen jungen Enten, und ebenso den Zuchtenten gut, die nicht gemästet werden sollen. Wasser zehrt bekanntlich. Andrerseits finden alle Enten in den im Wasser befindlichen Wasserlinsen ein vortreffliches Futter, das reich durchsetzt ist mit Gewürm, Kerbtieren, Schnecken, kleinen Muscheln usw., also nach verschiedenen Seiten hin eine „Delikatesse" für die Enten darstellt. — Die Verfütterung von Fleisch an die auf dem Gehöft zurückgehaltenen, zum baldigen Schlachten bestimmten Jungenten darf nicht übertrieben werden; denn sonst können sich die Tiere nur noch rutschend fortbewegen, und ihr Fleisch hat einen schlechten Geschmack.

Krumme Brustbeine bei Junghühnern.

Im allgemeinen ist das krumme bzw. verbogene Brustbein der Junghühner darauf zurückzuführen, daß die Tiere in zu zartem Alter, vor vier Monaten, bereits „aufbäumen", also auf Sitzstangen nächtigen. Daher wird mit Recht gesagt, man solle das Junggeflügel möglichst lange auf Strohbunden auf der Erde sitzen lassen. Späterhin dürfen die Tiere auf keinen Fall auf runden Stangen beliebiger Stärke nächtigen, sondern es sind zu dem Zweck Latten zu nehmen, die etwa 6 bis 8 cm breit sind. Dazu eignen sich also die Doppellatten, die zum Hausbau verwendet werden.

Freilich sind nicht in allen Fällen die krummen Brustbeine des jungen Hühnervolkes auf die genannten zwei Fehler zurückzuführen, sondern sie können auch auf Vererbung beruhen. Doch das sind immerhin gegenüber den zuerst angeführten Ursachen nur Ausnahmen. Wenn nun auch das verbogene Brustbein den wirtschaftlichen Erträgen derartiger Hühner an Eiern und Fleisch selten Abbruch tut, so sehen diese Hühner wegen des oft damit verbundenen schiefen Rückens doch nicht gerade schön aus. Auf Geflügelausstellungen jedenfalls schneiden solche Hühner schlecht ab, da die Preisrichter diesen Fehler schnell feststellen und sie bei der Prämierung durchfallen lassen. Ho.

Denkt auch im Sommer an den Hofhund!

Diese Mahnung ist nicht nur zu berechtigt, denn diesem treuen Beschützer von Hab und Gut wird in der heißen Jahreszeit nicht immer die erforderliche Aufmerksamkeit geschenkt. Wie oft findet man, daß die Hundehütte in der prallen Sonne steht, obwohl die Möglichkeit gegeben wäre, sie im Schatten aufzustellen. Und dann das Tier selbst:

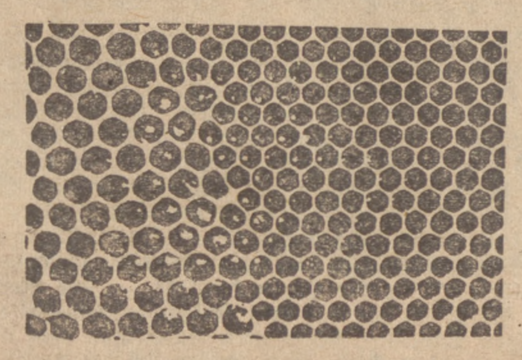
Während Menschen und freilebende Tiere den wohltuenden Schatten aufsuchen, ist der Hund an seinen Platz gefesselt. Das ist böse Tierquälerei, die sofort abgestellt werden sollte. Kann man die Hütte aus irgendwelchen Gründen nicht im Schatten aufstellen und den Insassen nicht für einige Stunden frei umherlaufen lassen, so muß man ihn während der heißen Stunden an einer Stelle anketten, wo die Sonne nicht hingelangen kann. Solche Plätzchen gibt es überall.

Und dann noch eins. Genau wie beim Menschen ist auch beim Tier in der heißen Jahreszeit das Durstgefühl besonders groß. Aber man sollte nun nicht etwa frühmorgens dem Hund einen Napf mit Wasser hinstellen, das für den ganzen Tag reichen muß sondern es ist täglich mehrmals zu erneuern, denn nur frisches Wasser erquickt! Schn.

Bienenzucht.

Die verschiedenen Zellen des Wabenbaues.

Auch der imkerliche Anfänger muß die verschiedenen Zellen, welche die Bienen bauen, gut auseinander halten. Dies ist zum rechten Betriebe unumgänglich notwendig. Es gibt Arbeiterzellen, das sind die kleinsten sechseckigen Zellen, die zur Aufnahme der Arbeiterbrut, des Honigs und des Pollens dienen. Bedeutend größere, für die Drohnenbrut bestimmte Zellen, zeigt die Abbildung im unteren Teile. In ihnen werden die Drohnen (Männchen im Bienenstaate) aufgezogen. Auch setzen die Bienen in Drohnenzellen Honig, aber selten Pollen ab. Kein wirtschaftlich denkender Imker wird übermäßigen Drohnenbau



bei seinen Bienen dulden. Das ginge auf Kosten der Honigernte. Wo Arbeiter- und Drohnenbau zusammenstoßen, entstehen an den Leisten der Rähmchen die Heft- oder Übergangszellen. Sie sind von unregelmäßiger Form, da sie den Verhältnissen angepaßt werden müssen. Außerdem kennen wir noch Weisel- oder Königinnenzellen, auch Schwarm- oder Nachschaffungszellen genannt. Sie sind bedeutend größer als alle anderen Zellen, stehen mit der Spitze nach unten und dienen lediglich zur Aufzucht junger Königinnen. Die Nachschaffungszellen, die von den Bienen angeblasen werden, wenn ein Volk weisellos wird, stehen verstreut über einer Brutwabe mit Eiern und Maden. Die eigentlichen Schwarmzellen aber werden meist am Rande der Wabe gebaut. Sie sind so auffallend, daß sie auch der Anfänger sofort erkennt. Weigert.

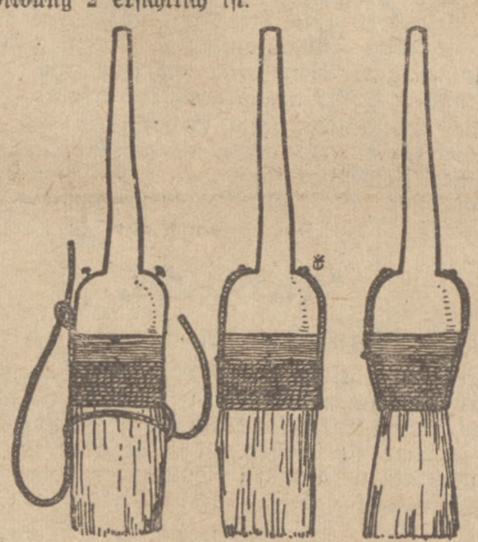
Zwillinge für die Keksbüchse.

Drei hart gekochte Eidotter werden durch ein Sieb gerührt, damit keine Knötchen den glatten Teig verunzieren. 100 Gramm sahnig verrührte Butter wird mit den Dottern vermengt und man setzt dann 150 Gramm Mischmehl, das aus 125 Gramm Weizenmehl und 25 Gramm Stärkepuder besteht, hinzu. Man hat das Mehl mit einem Teelöffel besten Backpulvers gesiebt und setzt dann 50 Gramm Zucker, Saft und Schale einer viertel Zitrone und ein Päckchen Vanillezucker hinzu, und läßt den Teig eine halbe Stunde stehen. Er wird ganz dünn ausgerollt und mit einem Glas sticht man Plätzchen heraus, die auf bemehltem Blech bei guter Oberhitze in wenigen Minuten die gewünschte Haselnußfarbe bekommen. Die Unterseite der Hälfte aller Plätzchen wird mit hausgemachter Marmelade bestrichen, die andere Hälfte wird daraufgedrückt und ein Zitronenguß überzieht die Zwillinge auf beiden Seiten.

Der Zitronenguß besteht aus feingewalztem Puderzucker, dem man Zitronensaft und abgeriebene Schale untermengt hat. Er muß gerührt werden, bis er aussieht wie flüssiger, gelblicher Atlas.

Pinsel richtig abzubinden.

Unser Bild zeigt eine einfache Art, wie Pinsel zusammengehalten werden. Nimm ein Stück mittelstarken Bindfaden, mache eine Schlinge, winde den Faden so oft um den Pinsel herum, bis ungefähr ein Drittel der Borsten davon bedeckt ist, und beende mit einer Schlinge. Lasse den Faden an der einen Seite hindurchgleiten, und wenn der Faden an der anderen Seite durch den unteren Ring gezogen wird, so bekommt das Ganze einen besseren Halt. Dann ziehe die beiden Enden fest an und befestige sie mit kurzen Nägeln, wie das aus Abbildung 2 ersichtlich ist.



Falls sich der Faden während des Anlegens dreht oder sich Knoten bilden, muß von vorn angefangen werden. Es ist anzuraten, den Bindfaden ein paar Minuten in Wasser zu tauchen, weil dadurch die Arbeit wesentlich erleichtert wird — Niemals binde einen Pinsel so fest zusamen, wie es die Abbildung 3 zeigt, weil dadurch nicht nur der Pinsel verdorben, sondern auch völlig unbrauchbar zum Anstreichen wird.

Zakład graficzny i miejsce odbicia, wydawca i miejsce wydania: Drukarnia A. Dittmanna T. z o. p., Bydgoszcz, Dworcowa 13.

Redaktor odpowiedzialny za dział redakcyjny: Arno Ströse; za ogłoszenia i reklamy: Edmund Przygodzki.

Zarządzający zakładem graficznym: Hermann Dittmann, Bydgoszcz.